

# ☆4月分 給食献立



学校給食は、町の食育推進目標の『ごはんを じょうずに めしあがれ』を実践する場です。

- 地元で採れる新鮮な農産物を使用し、旬の食材や郷土料理を献立に取り入れながら「家庭の食事の見本となる食事」を目指します。
- 学校給食衛生管理基準に従い、安全・安心で美味しい給食の提供に努めます。
- 豊かな食経験が広い心、広い視野の育成につながると考え、様々な機会を捉えて食育を実践します。



月	火	水	木	金
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・熱=熱量 1食分のカロリー</li> <li>・た=たんぱく質量</li> </ul>	6 始業式 ・マーボー丼 ・牛乳 ・シュウマイ ・野菜のナムル 熱 936kcal た 36.3g	7 入学式 ・ハヤシライス ・牛乳 ・コーンサラダ ・ウエハース 熱 957kcal た 25.8g	8 1年生開始 ・わかめご飯 ・牛乳 ・鶏のからあげ ・ごまあえ ・根菜汁 熱 855kcal た 33.3g
		11	12	13
・チキンライス ・牛乳 ・マカロニサラダ ・わかめスープ 熱 876kcal た 27.9g	・肉うどん ・牛乳 ・豆苗ともやしのシャキシャキあえ ・甘納豆蒸しパン 熱 865kcal た 32.6g	・ポークカレー ・牛乳 ・ゆで野菜サラダ ・福神漬 熱 916kcal た 31.6g	・ご飯 ・牛乳 ・あじフライ (パックソース) ・メンマの炒め物 ・にらたま汁 熱 846kcal た 32.7g	・ご飯 ・牛乳 ・豚肉の生姜焼き ・切干大根のうま煮 ・小松菜のみそ汁 熱 897kcal た 35.1g
18	19	20	21	22
・豚丼 ・牛乳 ・錦糸たまごあえ ・じゃがいものみそ汁 熱 883kcal た 35.8g	・ご飯 ・牛乳 ・焼き魚(塩さば) ・おひたし ・豚汁 熱 933kcal た 40.5g	・ご飯 ・牛乳 ・ささみのレモン揚げ ・ひじきの五目煮 ・かきたま汁 熱 820kcal た 37.3g	・五目チャーハン ・牛乳 ・肉団子スープ ・フルーツ杏仁 熱 835kcal た 29.0g	・ご飯 ・牛乳 ・ハンバーグの和風きのこソース ・ブロッコリーのペペロンチーノ ・野菜スープ ・おかかふりかけ 熱 831kcal た 29.5g
25	26	27	28	29
・ご飯 ・牛乳 ・高野豆腐の肉のせ揚げ ・野菜のしょうがあえ ・もやしと麩のみそ汁 ・味付のり 熱 880kcal た 36.6g	・たけのこご飯 ・牛乳 ・チキンのマーレード焼き ・ごまマヨあえ ・すまし汁 熱 834kcal た 32.3g	・ご飯 ・牛乳 ・鱈のマヨーズ焼き ・きんぴらごぼう ・なめこのみそ汁 熱 801kcal た 33.0g	・みそラーメン ・牛乳 ・白菜ととんぶりのサラダ ・かぼちゃパイ 熱 885kcal た 35.2g	昭和の日 